

## RELAZIONE

Oggi, 08/09/2020, la commissione per il marchio De.Co. si è riunita presso la sede della XIII Comunità Montana di Priverno.

La De.Co. (Denominazione Comunitaria di Origine) è un'attestazione che identifica e certifica la derivazione di un prodotto o di una produzione al luogo di origine.

Il marchio De.Co. viene concesso alle produzioni che hanno un valore identitario per un territorio e per la comunità che lo abita, è uno strumento vincente nell'ambito della valorizzazione delle risorse del territorio volto a garantire la biodiversità e a potenziare i vantaggi sul piano turistico ed economico.

Durante la riunione sono state visionate le domande dei produttori interessati ad attribuire ai loro prodotti il marchio De.Co.

Dopo aver valutato attentamente le varie richieste, è stato deciso di assegnare, all'unanimità della commissione, il marchio De.Co. ai seguenti prodotti tipici/aziende:

- Prosciutto di Bassiano, Reggiani Srl, Bassiano;
- Pecorino Monte Niro, Le Cantine di Via Giardini di Fulvio Macera, Roccagorga;
- Pecorino Montagnolo, Le Cantine di Via Giardini di Fulvio Macera, Roccagorga;
- Presciutto della Rocca, Le Cantine di Via Giardini di Fulvio Macera, Roccagorga;
- Lumache, Agricor, Prossedi;
- Conserve, Gastronomia Neroni Srl, Priverno;
- Panificio, Leopan, Rocca Massima;
- Museo del cioccolato, Antica Norba – DOL.C.I.P.P. Srl, Norma.

Inoltre, è stato deciso di assegnare, all'unanimità della commissione, il marchio De.Co. ai seguenti prodotti dell'artigianato:

- Strumenti ad arco, Marco Castegini, Bassiano;
- Laboratorio artistico, Vito Torcolese, Bassiano.

Il prosciutto di Bassiano ha ricevuto parere positivo dalla commissione per l'attribuzione del marchio De.Co., poiché ritenuto prodotto tipico della tradizione bassianese, prodotto tradizionale e secolare, ottenuto in un'area con microclima particolarmente ottimale per la lunga stagionatura.

Il pecorino Monte Niro, il pecorino Montagnolo e il Presciutto della Rocca hanno ottenuto parere positivo dalla commissione perché prodotti tradizionali realizzati in territorio con un microclima unico ed irripetibile. Le cantine di via giardini, valorizzano la stagionatura naturale e l'affinatura tradizionale riscoprendo le usanze di una volta, lasciando al tempo l'impreziosire dei formaggi e prosciutti.

Le lumache di Agricor hanno ottenuto parere positivo dalla commissione poiché il loro allevamento, sito a Prossedi, è ritenuto peculiare del territorio lepino.

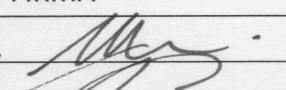
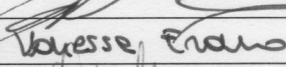
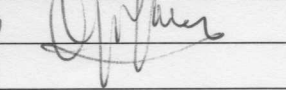
Le conserve della Gastronomia Neroni hanno ottenuto parere positivo dalla commissione poiché prodotte con materie prime locali a Priverno.

Il panificio Leopan di Rocca Massima ha ottenuto parere positivo dalla commissione poiché viene prodotto pane cotto a legna secondo metodo artigianale tipico.

Il museo del cioccolato ha ottenuto parere positivo dalla commissione, poiché racchiude la storia e la tradizione di una Antica Fabbrica di Cioccolato, l'Antica Norba presente a Norma dal 1956.

I prodotti dell'artigianato, ovvero gli strumenti ad arco di Marco Castegini e il laboratorio artistico di Vito Torcolese, hanno ottenuto parere positivo dalla commissione, poiché considerate botteghe tradizionali del settore dell'artigianato, con realizzazione di prodotti e opere tramite una lavorazione manuale.

Hanno partecipato alla riunione:

NOME	COGNOME	RUOLO	FIRMA
FULVIO	MACERA	ESPERTO SETTORE COMMERCIALE	
TOMMASEO	LOPOLLI	ESPERTO	
VANESSA	ERULLO	ESPERTO AGRICOLTURA	VANESSA ERULLO
DOMENICO	GUIDI	RESPONSABILE TECNICO	

Luogo e data

08/09/20